



Comprar

norma española

UNE-EN ISO 21415-2

Marzo 2016

TÍTULO

Trigo y harina de trigo

Contenido de gluten

Parte 2: Determinación de gluten húmedo y del índice de gluten por medios mecánicos

(ISO 21415-2:2015)

Wheat and wheat flour. Gluten content. Part 2: Determination of wet gluten and gluten index by mechanical means (ISO 21415-2:2015).

Blé et farines de blé. Teneur en gluten. Partie 2: Détermination du gluten humide et du gluten index par des moyens mécaniques (ISO 21415-2:2015).

CORRESPONDENCIA

Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN ISO 21415-2:2015, que a su vez adopta la Norma Internacional ISO 21415-2:2015.

OBSERVACIONES

Esta norma anula y sustituye a la Norma UNE-EN ISO 21415-2:2008.

ANTECEDENTES

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico AEN/CTN 34 *Productos alimentarios* cuya Secretaría desempeña FIAB.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 21415-2

Editada e impresa por AENOR
Depósito legal: M 9344:2016

© AENOR 2016
Reproducción prohibida

LAS OBSERVACIONES A ESTE DOCUMENTO HAN DE DIRIGIRSE A:

AENOR Asociación Española de
Normalización y Certificación

Génova, 6
28004 MADRID-España

info@aenor.es
www.aenor.es

Tel.: 902 102 201
Fax: 913 104 032

21 Páginas



Comprar

Índice

Prólogo.....	6
0 Introducción.....	7
1 Objeto y campo de aplicación.....	7
2 Términos y definiciones.....	7
3 Principio	7
4 Reactivos.....	7
5 Aparatos	8
6 Toma de muestras.....	9
7 Preparación de la muestra para análisis.....	9
8 Procedimiento	9
8.1 Generalidades	9
8.2 Análisis	9
8.3 Preparación de la masa	9
8.4 Lavado de la masa	10
8.4.1 Detección de almidón.....	10
8.4.2 Harina.....	10
8.4.3 Trigo molido.....	10
8.4.4 Caso especial	10
8.5 Centrifugación y determinación del peso de gluten húmedo	10
8.6 Determinación del índice de gluten	11
8.7 Número de determinaciones	11
9 Cálculos y expresión de los resultados	11
10 Precisión	12
10.1 Análisis interlaboratorios.....	12
10.2 Repetibilidad	12
10.3 Reproducibilidad	12
10.4 Diferencia crítica	13
10.4.1 Comparación entre dos grupos de medidas realizadas en un mismo laboratorio.....	13
10.4.2 Comparación entre dos grupos de medidas realizadas en dos laboratorios diferentes	13
11 Informe del análisis	13
Anexo A (Informativo) Cámara de lavado y molinillo de la unidad Glutomatic y centrífuga	14
Anexo B (Normativo) Preparación del trigo molido	17
Anexo C (Informativo) Resultados de los análisis interlaboratorios	18
Bibliografía.....	21



Comprar

1 Objeto y campo de aplicación

Esta parte de la Norma ISO 21415 describe un método para la determinación del contenido de gluten húmedo y del índice de gluten en las harinas de trigo (*Triticum aestivum* L. y *Triticum durum* Desf.) por medios mecánicos. Este método puede aplicarse directamente sobre harinas. También se aplica sobre trigo común y trigo duro después de haber sido molidos, siempre que la distribución de tamaños de sus partículas cumpla las especificaciones descritas en la tabla B.1.